

Brócoli y Coliflor Polonesa con Hierbas

Meal Components: Vegetable - Dark Green, Vegetable - Other

I-18

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina sin grasas trans	8 oz	1 tza	1 lb	2 tzas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caliente la margarina en una olla sopera hasta que este dorada. 2. Apague el fuego y añada el jugo de limón. 3. Agregue las cebollas, albahaca, perejil, pimienta, cebolla, sal, queso parmesano y migas de pan a la margarina. Mezcle y deje de lado.
Jugo de limón		1/4 tza		1/2 tza	
*Cebollas frescas, cortadas 1/4"	5 oz	3/4 tza 2 Cdas	10 oz	1 3/4 tza	
O	O	O	O	O	
Cebollas deshidratadas	1 oz	1/2 tza	2 oz	1 tza	
Albaca seca		1 Cda		2 Cdas	
Perejil seco		2 Cdas		4 Cdas	
Pimienta negra o blanca molida menta blanca		1/2 cda		1 cda	
Sal de Cebolla		2 cdtas		1 Cda 1 cda	
Queso parmesano gratinado	4 oz	1 1/2 tza	8 oz	3 tzas	

Cabezas de brócoli congeladas	6 lb 4 oz	12 lb 8 oz	4. Ponga el brócoli y coliflor separados en bandejas para mesa de vapor (12" x 20" x 2 ½"). Ponga a vapor cada bandeja en baja presión de vapor por 6 minutos o hasta que los vegetales estén blandos.
Coliflor congelado	6 lb 4 oz	12 lb 8 oz	5. Combine 2 lb 13 oz de brócoli cocido y 2 lb 13 oz de coliflor cocido en cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. 6. Espolvoree 2 tazas de mezcla de migas de pan sobre cada bandeja de vegetales antes de servir. 7. PCC: Para servir caliente, mantenga a 135° F o más caliente. Distribuya con cuchara servidora No. 8 (1/2 tza)

Notas

*Vea la Guía de Mercado

Consejo especial:

Para mejores resultados use bandejas perforadas para poner los vegetales al vapor.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas Maduras	6 oz	12 oz

Serving	Yield	Volume
1/2 tza (cuchara servidora No. 8) provee 1/4 taza de vegetales verdes oscuros y otros vegetales.	50 Porciones: 12 lb 11 oz	50 Porciones: alrededor de 1 gal 2 1/4 tazas
	100 Porciones: 25 lb 6 oz	100 Porciones: alrededor de 3 gal 2 tazas